This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

E LIBRARY
OF
UNIVERSITY
CALIFORNIA

THE LIBRARY OF
EGON CAESAR CORTI

N LIB.-AGRI.

Digitized by Google

1191

TRAITÉ COMPLET

DE LA

CULTURE DES MELONS

OU

NOUVELLE MÉTHODE

DE CULTIVER CES PLANTES

SOUS CLOCHES, SUR BUTTES ET SUR COUCHES

Par Loisel, Horticulteur

Directeur des Jardins de M. le Marquis de Clermont-Tonnerre,
membre de la Société royale d'Horticulture de Paris, etc.

PARIS
COUSIN, LIBRAIRE EDITEUR
RUE JACOB, N. 25
1841

Digitized by Google

Paris 1693 [illegible]

Digitized by Google

TRAITÉ COMPLET

DE LA

CULTURE DES MELONS.

Digitized by Google

IMPRIMERIE DE GUIRAUDET ET JCUAUST,
RUE SAINT-HONORÉ, 315.

Digitized by Google

TRAITÉ COMPLET

DE LA

CULTURE DES MELONS

OU

NOUVELLE MÉTHODE

DE CULTIVER CES PLANTES

SOUS CLOCHES, SUR BUTTES ET SUR COUCHES

Par Loisel,

Directeur des Jardins de M. le Marquis de Clermont-Tonnerre,
membre de la Société royale d'Horticulture de Paris.

PARIS

COUSIN, LIBRAIRE EDITEUR

RUE JACOB, N. 25

1841

Digitized by Google

Corti

MAIN LIB.-AGRI.

Digitized by Google

SB339
L65

AVANT-PROPOS.

On a beaucoup écrit sur la culture des melons, mais jusqu'à présent peu d'auteurs avaient encore envisagé cette culture sous son véritable point de vue. Un grand nombre d'auteurs n'ont écrit que pour les riches, sans faire attention que la majeure partie des melons est consommée par les classes inférieures. Aussi, dans mon petit traité, en réduisant la culture des melons sous cloches à sa plus grande simplicité,

M812970

Digitized by Google

ai-je cru rendre un véritable service à toutes les classes de la société. J'ai levé tous les obstacles, et maintenant le champ est libre à tous ceux qui me liront. J'ai fait tous mes efforts pour me faire comprendre en peu de mots; si toutefois je n'ai pas réussi d'une manière satisfaisante, je me ferai toujours un plaisir et même un devoir de répondre à toutes les questions qui pourraient m'être adressées sur cette culture. Quinze années d'expérience me donnent en quelque sorte le droit de parler ainsi, et d'en livrer avec confiance le résultat au public.

LOISEL.

Digitized by Google

COMPARAISON DE MON MODE DE CULTURE AVEC CEUX DE L'ANCIENNE PRATIQUE.

Le melon tient le premier rang parmi les plantes potagères. Admis avec empressement sur les tables somptueuses, il fait également les délices des riches et le régal des pauvres. Cette plante, dont naguère la culture était encore un mystère dans un grand nombre de jardins, peut maintenant se cultiver chez l'amateur aisé, comme chez celui dont la bourse est exiguë;

Digitized by Google

elle ne demande que peu de soins, n'occasionne qu'une dépense minime, et, quoique originaire des régions chaudes et brûlantes, elle peut prospérer dans toutes les parties de la France et pour ainsi dire sans aucuns frais.

Pourquoi cette plante est-elle restée si longtemps sans sortir des jardins des riches ou des maraîchers? Pourquoi sa culture a-t-elle été un long mystère? Pourquoi, enfin, ne cherchait-on pas quelques moyens de pouvoir la cultiver avec plus de facilité et d'avantages? C'est que la plupart des jardiniers et des amateurs de cette culture ne voulaient pas, depuis des siècles, sortir des voies étroites d'une routine qui se transmettait de père en fils et à laquelle personne n'osait déroger. Beaucoup de personnes, des jardiniers eux-mêmes, croyaient qu'il fallait une science surnaturelle pour obtenir deux ou trois melons sur un pied. On était tellement aveuglé par les procédés de l'ancienne routine, qu'on n'osait

Digitized by Google

hasarder une innovation sur quelques pieds, dans la crainte de ne pas réussir, ou qu'une sorte de ridicule, ou même de déshonneur, ne rejaillît sur celui qui l'aurait entreprise. Voilà pourtant quel était l'état de cette culture jusqu'à nos jours, et l'empire d'une routine, comme tant d'autres déplorable, qui courbait sous son joug un si grand nombre de cultivateurs. Tout en écartant donc de simples hypothèses, soulevons doucement le voile qui nous empêchait de voir clair, et bientôt nous nous apercevrons que ce qui nous paraissait un mystère n'est qu'une chimère, et que ce n'était que le charlatanisme, l'empirisme ou la jactance d'un très petit nombre de praticiens qui nous empêchaient de faire un pas de plus dans la carrière de cette attrayante culture. Ainsi, on nous faisait entendre qu'il fallait des amas de fumier considérables, une chaleur soutenue; qu'il fallait connaître la taille des melons, etc., etc.; en un mot, qu'il fallait des soins de tous les in-

Digitized by Google

stants, etc. Moi je vais tâcher de démontrer qu'avec très peu de fumier, et presque sans soins, tout le monde peut cultiver des melons (1). Cette plante, bien qu'elle n'ait rien de beau par elle-même, produit des fruits qui intéressent chacun, tant sous le rapport de la beauté que sous celui de la bonté; elle est sans contredit un des plus beaux présents que l'horticulture française ait reçus de l'étranger.

Beaucoup d'auteurs ont écrit sur la culture du melon, et peu se sont écartés de l'ancienne routine, qu'il suffisait à beaucoup de praticiens d'avoir vu pratiquer par leurs pères pour ne plus vouloir sortir des voies qu'ils avaient tracées. Quoi qu'il en soit, c'est pour les jardiniers et les amateurs que j'écris aujourd'hui, en les enga-

(1) J'observe que je ne parle que des melons de saison, c'est-à-dire de ceux qui entrent en maturité vers le 20 juillet et jusqu'en octobre, au plus tard.

Digitized by Google

geant à ne plus suivre les anciennes habitudes : car il est très important de ne plus travailler au hasard en mutilant sans cesse cette précieuse plante, comme on le faisait autrefois et comme on le fait encore dans beaucoup de jardins. La nature ne nous a pas donné l'exemple de ces mutilations, quoique cependant il ne faille pas la laisser complètement à elle-même, puisque c'est par la contrainte que nous la soumettons à nos caprices; mais il faut toujours ne s'écarter des lois de la nature que le moins possible, pour obtenir des produits plus abondants et de meilleure qualité.

Selon l'ancienne routine, aussitôt qu'un pied de melon commençait à donner des fleurs femelles, on se hâtait de le tailler, de le pincer, etc., et, à force de le tourmenter, il finissait par s'épuiser ; il ne nourrissait que deux ou trois fruits qu'on ne cessait de torturer jusqu'à ce qu'ils fussent mûrs. Souvent aussi, à force de

Digitized by Google

maltraiter la plante, elle mourait avant l'époque de la maturité de ses fruits, et sur dix melons, à peine s'en trouvait-il un seul qui fût parfaitement bon. Tel était à peu près l'état de la culture des melons dans beaucoup de jardins.

Comme la patrie originaire de cette plante est entièrement intertropicale, la raison seule devait conduire à chercher tous les moyens possibles de la faire jouir de l'influence de la chaleur du soleil, sans trop l'approcher des murs et des grands bâtiments qui, en été, au moyen de la réfraction des rayons solaires, donnent toujours une chaleur concentrée et brûlante, nuisant essentiellement à cette plante et à son développement naturel. Or ma méthode remédie à ces inconvénients, et facilite la libre circulation de l'air, en même temps qu'elle fait absorber les rayons du soleil, présente les fruits à toute l'influence de la lumière, cause principale de toute végétation; telle est surtout sa supério-

Digitized by Google

rité sur tous les autres procédés de l'ancienne routine : elle n'offre aucun obstacle à tout le développement de cette plante, en même temps qu'elle en facilite les nombreux produits. Ma méthode n'est donc plus une routine ; elle est basée sur les lois mêmes de la nature ; d'une importance incontestable, elle est de beaucoup supérieure à tous les autres modes de culture, puisqu'aucun de ceux-ci, en théorie ou en pratique, n'a pu en égaler les produits. Tous ceux qui l'ont essayée jusqu'à présent, et qui ne l'ont encore cependant qu'imparfaitement comprise, lui reconnaissent une grande supériorité sur toutes les anciennes routines, ou du moins sur les modes de culture actuellement en usage dans beaucoup de jardins.

Interrogez les jardiniers des campagnes, ceux des villes ; visitez leurs maisons (je ne prétends pas critiquer ici les horticulteurs qui s'occupent de melons d'une manière toute spéciale, cha-

Digitized by Google

cun sait que le nombre en est très limité) : vous ne verrez, le plus souvent, que deux ou trois fruits sur des pieds chicotés, annonçant plutôt une mort prochaine qu'une bonne venue, et occupant ordinairement un espace de trois mètres de circonférence, tandis qu'ils devraient en occuper au moins six à sept, et produire dix à quinze fruits d'excellente qualité. Quand vous mangez un de ces fruits, qui vous a semblé beau et bon, il n'y a que la partie supérieure qui en soit un peu passable, tandis que le reste en est détestable. Selon ma méthode, on ne connaît dans un melon ni dessus ni dessous ; toutes les parties en sont également bonnes.

De 1806 à 1810, mon père, habile jardinier, sans avoir précisément entrevu ma méthode, disait qu'il ne fallait pas tailler le melon, comme cela se pratique partout ; qu'il fallait seulement en pincer l'extrémité des branches de loin en loin ; et il me recommandait souvent

Digitized by Google

ce précepte qu'il pratiquait lui-même. Aussi récoltait-il toujours six à huit fruits sur chaque pied, pendant que ses voisins n'en obtenaient que deux ou trois. Lorsqu'il m'obligea de le quitter pour aller passer quelques années dans la capitale de la France et aux environs, afin, disait-il, de me fortifier dans la pratique du jardinage, forcé alors de travailler selon les principes d'après lesquels on me donnait des ordres ou suivant ceux que je voyais faire, j'oubliai tout à fait les recommandations de mon père pour me conformer à la routine ordinaire. Mais, lorsque je cessai d'être garçon jardinier pour prendre la direction d'un jardin, je continuai néanmoins comme j'avais vu faire, et, soit en raison des soins minutieux, soit en raison de la vigilance que j'apportais dans mes cultures, j'obtins souvent des melons du poids de 15 à 20 kilog., avantage assez important pour ne pas songer encore à sortir de

Digitized by Google

ma routine. Pourtant, en 1816, année extrêmement pluvieuse, comme on sait, et contraire à la culture de cette plante, j'avais construit, pour faciliter l'écoulement des eaux, quatre buttes, qui étaient bien de véritables couches; chacune d'elles me donna quatre fruits qui se trouvèrent très bons, pendant que les couches plates ordinaires n'en produisirent que peu ou pas. Un tel résultat dut bien me faire ouvrir les yeux; mais, soit que la routine se fût emparée de moi, ou que l'esprit d'observation ne se fût pas encore gravé dans ma tête, je ne recommençai pas cette expérience l'année suivante et continuai mon ancienne pratique. Toutefois, la mort de mon père, qui arriva à la fin de 1823, et la douleur qu'elle me causa, réveillèrent en mois le souvenir de ses préceptes, et j'attendis avec impatience le retour du printemps pour les mettre en pratique. Les succès que j'en obtins depuis me firent marcher à grands pas dans

Digitized by Google

l'amélioration de cette culture, et bientôt l'idée des buttes ou cônes se représenta à mon esprit. J'en construisis les premières en 1826, et je n'ai cessé depuis de les perfectionner et d'en obtenir les plus heureux résultats. Si j'entre dans tous ces détails, c'est seulement pour faire voir combien la routine a d'empire sur nous, et combien il est difficile de s'en débarrasser.

Digitized by Google

Digitized by Google

CULTURE DES MELONS SUR BUTTES OU CÔNES.

Dans un terrain bien préparé et bien fumé l'automne précédent, s'il est possible, on ouvre, depuis le 15 avril jusqu'au 10 mai, des trous carrés ou ronds de cinquante centimètres de diamètre et de dix-sept centimètres de profondeur, et à deux mètres de distance les uns des autres, soit en lignes, soit en quinconce ou losange (selon la disposition du terrain et le

Digitized by Google

nombre de pieds qu'on veut cultiver), que l'on remplit de fumier à demi consommé et que l'on élève, en forme de cône ou de pain de sucre, jusqu'à la hauteur de trente-trois à quarante centimètres. Le fumier doit être bien tassé, afin qu'il y ait plus tard le moins d'affaissement possible et que ces buttes puissent conserver leur forme et leur hauteur jusqu'au mois d'octobre. Il n'est plus besoin d'enterrer celles que l'on construit après le 10 mai; on peut alors les établir sur le sol. En général, tous les fumiers sont bons, mais il faut qu'ils soient à demi consommés. Si l'on employait des fumiers frais ou sortant de l'écurie, ils s'affaisseraient bientôt, et au bout de trois ou quatre semaines on n'aurait plus que des buttes informes, dont le tassement empêcherait d'arriver au but qu'on se propose. Dans les fumiers frais ou litières, l'air comprimé entre les couches de paille tend constamment à s'en échapper, surtout lorsque le calorique

Digitized by Google

s'en dégage avec force, et souvent il détruit les radicules des graines en germination. Si l'on employait des feuilles, il faudrait qu'elles fussent un peu humides, afin de les faire tenir en tas. A cet effet, il est bon de se procurer des piquets en bois, gros comme le doigt, longs d'environ soixante à soixante-quinze centimètres, que l'on fiche au milieu de la butte; cela maintient fortement les feuilles et les empêche de se déranger. Une butte ainsi construite conserve sa forme et sa hauteur pendant six ou sept mois.

Quelle que soit l'espèce de fumier que l'on emploie, il faut, aussitôt que les buttes sont confectionnées, les recouvrir d'une terre riche en humus, plutôt forte que légère, et préparée, autant que possible, un an d'avance. Si elle est trop compacte, il faut y mêler du terreau neuf, très consommé, ou mieux de la terre de bruyères, jusqu'à ce qu'elle soit bien meuble, sans être

Digitized by Google

trop légère. A défaut de terre ainsi préparée, une bonne terre de potager suffit, et souvent est même plus convenable. Soit qu'on se serve de terre préparée ou non, il faut qu'elle soit bien émottée, épierrée, purgée de mauvaises herbes, et passée à la claie, s'il est possible. On en couvre alors les buttes, ou cônes, en lits de quinze à dix-huit centimètres d'épaisseur, un peu aplatis sur la surface, dans laquelle on pratique un petit trou de huit à onze centimètres de diamètre et d'autant en profondeur, que l'on remplit de terreau très consommé. C'est dans ce trou rempli de terreau que l'on sème alors trois ou quatre graines, ou que l'on plante, un ou deux jours après, deux jeunes pieds de melons, si on en a à sa disposition, et que l'on couvre aussitôt d'une cloche de verre, ou simplement d'une cloche de papier huilé, collé sur deux baguettes attachées en croix et pliées sur un petit cerceau à peu près de la grandeur d'une

Digitized by Google

cloche ordinaire; cloches qui pourraient durer au moins deux ans, si l'on voulait se donner la peine de les soigner convenablement, et sous lesquelles la chaleur serait presque aussi forte que sous une cloche de verre, si l'on en noircissait le papier.

La graine, selon que la saison est plus ou moins chaude et plus ou moins avancée, lève, au plus tôt, au bout de cinq jours, et quelquefois au bout de dix à douze, mais rarement davantage. Lorsque les trois ou quatre graines qu'on a semées sont bien levées, et que l'on commence à apercevoir au milieu des cotylédons le rudiment des nouvelles feuilles, on fait choix des deux plantes les plus vigoureuses, on supprime les autres, et, soit que l'on plante ou que l'on sème, il est toujours avantageux de ne laisser que deux pieds sur chaque butte. On pourrait n'en laisser qu'un; les fruits en deviendraient à la vérité un peu plus gros, mais ils ne

Digitized by Google

pourraient compenser par leur grosseur ce que l'on gagne par leur quantité. Aussitôt que les jeunes plantes ont développé chacune quatre feuilles, outre les cotylédons, on coupe l'extrémité de la tige un peu au dessus de la seconde feuille. Il n'est pas nécessaire de saupoudrer la plaie, comme le font beaucoup de jardiniers ; en vingt-quatre heures la plaie est cicatrisée, et souvent cela a lieu en moins de temps.

Il arrive quelquefois que ces jeunes plantes paraissent languir, ou que leur végétation semble interrompue pendant quinze ou vingt jours ; il ne faut pas s'en inquiéter ni s'en déconcerter : cet effet est produit souvent par l'inconstance ou l'intempérie de la saison, et n'a lieu ainsi que pour les premières buttes, c'est-à-dire celles d'avril, jusqu'aux premiers jours de mai ; mais, aussitôt que la saison devient plus clémente, et que les rayons du soleil échauffent les buttes,

Digitized by Google

les plantes se développent avec une grande force de végétation et emplissent les cloches en peu de de jours. Dès que celles-ci sont pleines, ou, pour mieux dire, dès que les branches de melons commencent à en toucher les parois, on choisit un beau jour sec (car il vaudrait mieux attendre quelques jours de plus que d'opérer par un temps pluvieux) pour rétablir les buttes, auxquelles il est bien entendu qu'on ne doit pas toucher avant cette époque. On remue presque entièrement la terre, sans déranger les cloches et sans toucher aux racines, tant pour détruire les mauvaises herbes qui s'y sont développées que pour leur donner un labour qui devient très salutaire aux melons. Il en est de l'enfance des plantes comme de l'enfance de l'homme : elles exigent des soins tout particuliers, une nourriture appropriée à leur jeune âge, à leur santé naissante. On enlève ensuite les cloches et on relève la terre des buttes en ayant soin de bien

Digitized by Google

les arrondir, de remonter la terre jusqu'en dessous des feuilles, et de ne pas déranger les racines, dans la crainte de fatiguer les plantes. Cette opération faite, on entoure les buttes d'une chemise de fumier à demi consommé, le plus noir possible, ou semblable à celui dont on s'est servi pour former les buttes, sur une épaisseur de trois ou quatre centimètres environ, et bien disposé de manière à masquer toute la superficie de la butte. On remet alors les cloches, qu'on pose sur trois fourchettes en bois ou trois morceaux de briques, de manière qu'elles soient soulevées à cinq ou sept centimètres de hauteur, afin de laisser courir librement les branches entre elles et le fumier.

Cette double opération a le grand avantage de maintenir la terre toujours très meuble, de mettre les racines entre deux engrais : en effet, en employant du fumier à demi consommé, le pourtour du fumier de la butte et la partie inférieure

Digitized by Google

de la chemise qui enveloppe cette butte se décomposent insensiblement et forment une couche de terreau neuf, qui maintient toujours la fraîcheur et la jeunesse des plantes, ainsi que leur belle végétation.

On peut, pour couvrir les buttes, employer toute espèce de litière ou de fumier; mais la raison qui me fait employer le fumier à demi consommé est la couleur noire foncée de celui-ci : car plus la couleur se rapproche du noir, plus elle absorbe de chaleur et contribue par conséquent avec force aux plus grands développements des plantes et des fruits. Fournissons une preuve de ce fait. Si on fait peindre à l'air libre des bois de même qualité, les uns en noir, les autres en blanc, le bois peint de cette dernière couleur dure moitié plus de temps que celui peint en noir, parce que cette dernière couleur, en absorbant à un plus haut degré la chaleur et la lumière, détériore les bois et en

Digitized by Google

facilite davantage la pourriture. Pour les buttes des melons, il en résulte l'effet tout contraire : en absorbant la chaleur, la couleur noire du fumier augmente la vigueur des plantes et le volume des fruits.

Lorsque les branches sont sorties de dessous les cloches, il faut en pincer les extrémités; mais, avant cette époque, on ne doit avoir retranché ou pincé aucune branche, ni coupé aucunes feuilles, pas même les cotylédons, qu'il faut avoir la précaution de conserver, en imitant en cela la nature, qui prend ce soin. Certains jardiniers les taillent à tort et à travers; en le faisant, ils altèrent sensiblement leurs plantes et nuisent d'une manière très notable à la récolte future.

De temps en temps on visite les buttes pour détruire les herbes que les fumiers font germer, et quelquefois aussi pour aider les jeunes branches à descendre : car cette forte inclinaison

Digitized by Google

qu'elles subissent au dessous de la ligne horizontale est contraire aux vœux de la nature, puisqu'elles tendent constamment à se rapprocher de la verticale, et c'est en partie à cette inclinaison forcée qu'est dûe la quantité de fruits que l'on récolte sur chaque butte. Il faut visiter souvent les cloches pour voir si quelques branches ne se contournent pas dessous; dans ce cas, il faudrait les aider à sortir en prenant des précautions pour ne pas les casser. Quand les branches ont été pincées, à leur sortie des cloches, il ne faut plus y toucher, jusqu'à ce qu'elles soient descendues jusqu'au milieu de la butte à peu près. A cette époque, on pince toutes les extrémités : cette opération force les plantes à émettre de nouvelles branches, qui se chargent bientôt de fleurs et de fruits, et, lorsque ces nouvelles branches sont à leur tour descendues à environ quinze ou dix-huit centimètres de distance du bas de la butte, il faut, par un beau

Digitized by Google

temps, donner un bon labour à un mètre trente-trois centimètres autour des buttes, en l'ayant soin de bien ameublir la terre, d'en briser exactement toutes les mottes, car les racines des melons s'étendent, à deux mètres et demi ou trois mètres, dans toutes les directions autour des buttes. Mais un espace d'un mètre trente-trois centimètres suffit pour maintenir la vigueur des melons et amener leurs fruits à parfaite maturité. Immédiatement après ce labour, on étend par dessus une couche de fumier à demi consommé, semblable à celui des buttes, ou de toute autre espèce de litière si l'on n'a pas à sa disposition de tel fumier. Cette couverture maintient la fraîcheur de la terre en parfait état jusqu'à la récolte des fruits, sans y apporter désormais d'autres soins que celui d'arracher de temps à autre les mauvaises herbes qui y germent.

C'est dans la première quinzaine de juin,

Digitized by Google

après le second pincement des branches, que la sève montre une très grande activité à reformer de nouvelles branches, et en même temps à donner des fruits qui grossissent rapidement. C'est aussi à cette époque que les rayons du soleil commencent à avoir une grande influence sur les buttes en frappant directement et perpendiculairement de tous les côtés; elles s'échauffent alors de fond en comble pour ne plus se refroidir : avantage que n'ont pas les couches plates ni tous les autres modes de culture de cette précieuse plante, car il n'y a toujours que la superficie des couches qui soit échauffée par cet astre bienfaisant. La grande quantité de fumier que l'on emploie souvent pour faire ces couches se trouve brûlée en dessous d'un terrain maigre et léger, d'une terre mal préparée; en même temps elle brûle et détruit les jeunes fibrilles des racines, et entraîne par conséquent la perte des individus; du moins c'est ce que j'ai vu dans

Digitized by Google

beaucoup de jardins; c'est ce dont tout le monde peut avoir connaissance, et cela arrive souvent lorsque les fruits sont parvenus à leur grosseur naturelle.

Les nouvelles branches ne tardent pas à gagner le bas des buttes; et aussitôt qu'elles commencent à ramper sur le sol environnant, on coupe, sans autre cérémonie, toutes les extrémités avec une bêche bien affilée. Il se fait ensuite une grande déviation de sève qui donne naissance à une quantité de nouvelles branches, en même temps qu'elle assure les fruits noués et en fait nouer d'autres. Il est à remarquer qu'il en noue quelquefois pendant près de cinquante jours, et qu'avec une seule butte on peut en manger pendant ce temps deux ou trois par semaine, tandis que, par la manière ordinaire, avec un pied on ne peut en manger au plus que trois ou quatre et quelquefois moins, mûrissant presque toujous en même temps. Quelle différence!

Digitized by Google

Cela s'entend pour les buttes depuis avril jusqu'au 10 mai. Quant aux melons que l'on plante vers la fin de ce mois, ils poussent avec une telle rapidité, que tous les fruits nouent presque dans l'espace de quinze jours, et par cette raison la maturité en dure moins long-temps.

Il y a des espèces ou variétés de melons dont les branches poussent en grand nombre et avec confusion; il faut en supprimer une partie, sans quoi elles ne tarderaient pas à faire une espèce de buisson, dont la luxuriance nuirait à la fructification; mais il faut toujours faire cette opération avec beaucoup de discernement, et ne couper que celles qui font un mauvais effet, qui sont chétives, gommeuses, malvenantes, etc. Un œil exercé à la culture des melons a bientôt remarqué les branches qu'il faut retrancher; mais ce doit toujours être avec parcimonie, dans la crainte de nuire à la récolte. Il y a néanmoins beaucoup de variétés, parmi les

Digitized by Google

cantaloups, et tous ceux qui ne poussent pas fort en bois, auxquelles il ne faut pas supprimer du tout de branches.

On laisse les melons cachés dans les feuilles jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la moitié environ de leur grosseur, et, contre les principes de la pratique ordinaire, on doit les en dépouiller par un temps couvert, s'il est possible, ou autrement petit à petit et en plusieurs jours. On les élève ensuite soit sur des tuiles, soit sur des bouts de planches, que l'on soutient tout à fait au dessus des feuilles par ce qu'on a de plus commode à sa disposition, en ayant la précaution de ne pas en rompre ni tordre les pédoncules ni les branches, et de ne pas les détourner de leur direction naturelle. Une butte garnie de quinze à dix-huit melons et traitée de cette manière offre un coup d'œil magnifique qui excite l'admiration des spectateurs.

Quelques personnes accoutumées aux prati-

Digitized by Google

quée de la culture ordinaire pourraient penser, en lisant les détails de ma méthode, que les melons, selon l'expression des jardiniers, doivent durcir, ou qu'ils ne grossissent pas et qu'ils sont de mauvaise qualité. Il n'en est pas ainsi, bien au contraire; ils grossissent davantage, le soleil les frappe partout à toutes les heures du jour et dans toutes les directions. Il n'est pas même nécessaire de les tourner de côté et d'autre; cette précaution est inutile, car ils sont aussi bons en dessus qu'en dessous, et on n'en reconnaît pas la différence. Par ce nouveau traitement ils acquièrent une délicatesse de goût qui les rend bien supérieurs à ceux cultivés selon la pratique ordinaire. Il est rare qu'il s'en trouve de mauvais, encore ceux-là ne paraissent-ils tels qu'en raison de l'excellence des autres. Les personnes qui négligeraient une partie de ces petits soins mangeraient sans doute aussi de bons melons; mais ces melons auraient plus de

Digitized by Google

délicatesse si elles suivaient tous les préceptes que j'indique ici.

Huit jours environ après que les extrémités des branches ont été coupées avec la bêche, elles repoussent avec une nouvelle vigueur, de sorte qu'au bout de trois semaines on est obligé de recommencer la même opération; mais il ne faut y avoir recours que lorsque cela est nécessaire, et ne jamais la pratiquer une troisième fois, car ces sortes d'opérations se font toujours aux dépens des plantes et des fruits. C'est pour cela qu'il est essentiel de conserver beaucoup de feuilles pour attirer la sève dans les fruits, qui, sans cette précaution, ne parviendraient pas à toute la grosseur qu'ils doivent acquérir, ou se déformeraient et ne grossiraient que d'un côté, ou encore perdraient de leur arôme et de leur saveur. Puisque la nature a pourvu les melons d'une si grande quantité de branches, elles sont donc utiles; voilà pourquoi il est néces-

Digitized by Google

saire d'en conserver le plus possible, sans cependant nuire à leur fructification, car ce n'est quelquefois qu'en mettant des entraves à la marche de cette même nature que nous triomphons de tous les obstacles qu'elle nous oppose à chaque pas.

Tous ces préceptes paraîtront longs et minutieux peut-être, et cependant la plus longue de ces opérations est de soulever les melons au dessus des feuilles; pour tout le reste, il suffit d'une heure par semaine pour entretenir dix buttes, et tout le monde peut disposer facilement d'une heure à cet effet.

Les buttes ou cônes une fois façonnés, la terre des alentours, après avoir été recouverte de fumier et de litière, n'a plus besoin d'aucune façon soit de binage, soit de ratissage; opérations recommandées par tous les auteurs qui ont écrit sur cette plante. On ne pourrait les pratiquer sans nuire beaucoup aux melons : car les

Digitized by Google

racines tracent presque à la surface de la terre sous la couche de fumier ou de litière, et, quelque précaution que l'on prenne, on en détruirait toujours une bonne partie; ce qui ferait beaucoup de tort aux melons. Néanmoins, s'il poussait des herbes, il faudrait les arracher avec la main aussitôt qu'elles paraissent, en ayant soin de marcher autour des buttes le moins possible afin de n'en pas durcir la terre. Pour se convaincre de ce que j'avance, on n'a qu'à soulever la couche de fumier, ou de litière, auprès d'une butte, on apercevra de suite en dessous une infinité de petites racines blanches cherchant leur nourriture entre la terre et le fumier, racines qu'il faudrait couper ou briser en donnant un binage, quelque léger qu'il fût.

Les melons commencent ordinairement à mûrir vers le 20 juillet sur les buttes, ou cônes, faits depuis le 15 ou 20 avril jusqu'au 1er mai, et leur maturation dure jusqu'au 10 ou 15

Digitized by Google

septembre ; sur les buttes faites depuis le 1er mai jusqu'à la fin de ce mois, elle commence vers le 20 août et dure jusqu'à la fin d'octobre. La maturité s'annonce par un changement subit de couleur ; la queue (pédoncule) se tord et se déchire ; une odeur très agréable se fait sentir ; la pression du pouce sur l'ombilic du fruit le fait fléchir, etc. Beaucoup d'espèces ou variétés sont bonnes à manger en cet état : telles sont celles dites *melons maraîchers* et presque toutes celles à écorce mince. Presque tous les cantaloups veulent aussi être coupés vers cette époque pour être gardés trois ou quatre jours à la cave ou en un lieu frais, afin de se bonifier encore davantage. Je ne parle pas du *moscatello*, qui exige des soins particuliers ; j'en ferai un article à part.

Digitized by Google

Digitized by Google

CULTURE DES MELONS SUR BUTTES FAITES DE MOUSSE OU D'AUTRES SUBSTANCES.

Les buttes construites en mousse sont les plus simples, celles sur lesquelles les melons se cultivent sans la moindre parcelle de fumier, et par conséquent sans secours artificiel, sans aucun frais. Ces sortes de buttes ne peuvent se faire qu'en mai pour la dernière récolte. Les personnes qui ne peuvent pas se procurer de fumier trouvent un grand avantage à les employer,

Digitized by Google

ainsi que celles qui ne veulent pas se donner la peine de soigner leurs melons, car ceux qu'on y plante profitent presque sans aucuns soins. On peut, quand on veut construire de telles buttes, amasser de la mousse une année d'avance, ou même seulement au moment de s'en servir. Toutes les espèces de mousses sont également bonnes. A cet effet, on les ramasse dans les haies, les bois, sur les vieilles prairies; mêlées de feuilles, d'herbes, de brins de bois, etc., elles n'en sont que meilleures. On pourrait aussi employer des bruyères, des joncs marins, des feuilles; toutes ces substances, mêlées ensemble ou employées séparément, sont également fort bonnes.

Ces sortes de buttes se construisent depuis le 1er mai jusqu'à la fin du même mois; on leur donne absolument la même forme qu'à celles que l'on fait en fumier, mais sans les enterrer; et sans être plus larges que celles-ci, elles

Digitized by Google

doivent avoir de cinquante-cinq à soixante-six centimètres de hauteur, non compris la terre. Elles doivent être fortement tassées, afin de ne pas s'affaisser et de présenter toujours une surface égale aux rayons du soleil, en raison surtout de ce qu'elles ne reçoivent pas d'autre chaleur que celle de cet astre. Aussitôt qu'elles sont ainsi confectionnées, on les couvre de quinze à dix-huit centimètres d'une bonne terre préparée comme je l'ai dit, la meilleure qu'on puisse se procurer et la plus riche en engrais possible. On commence par en garnir le bas de la butte, et on l'élève à l'entour par gradation, en la pressant un peu avec le dos de la bêche ou de la pelle, pour en empêcher l'éboulement. Il est bien entendu que l'opération doit avoir lieu par un beau temps.

Aussitôt qu'on a achevé de garnir la butte de terre, on la couvre ensuite, sur une épaisseur de quatre à six centimètre, de mousse bien

Digitized by Google

arrangée et bien façonnée. On laisse seulement à la partie supérieure de la butte une petite place grande comme la main pour pouvoir planter. Au bout de quelques jours, on met le plant en place, en ayant soin d'en rapprocher la mousse jusqu'au pied, et on arrose si la terre est sèche. Il faut, autant que possible, pour planter sur ces sortes de buttes, avoir du plant déjà étêté pour en hâter la fructification, et le bien soigner jusqu'à parfaite reprise. Pour le reste, ces buttes se traitent de la même manière que celles en fumier; seulement il faut aider les branches à descendre jusqu'au bas : car ici l'angle est bien plus aigu qu'il ne l'est sur les buttes ordinaires, et sans cette précaution les melons pousseraient en buisson (Voyez *Buttes en fumier.*)

Grâces aux buttes en mousses, on n'a jamais à craindre que les racines soient brûlées, quand on oublierait même d'arroser au besoin. Les melons commencent à entrer en maturité dans

Digitized by Google

les derniers jours d'août, et durent jusqu'à la fin d'octobre. C'est sur de pareilles buttes qu'en 1838, année si désastreuse pour la culture de cette plante, j'ai récolté jusqu'à sept melons d'un goût exquis. Ils étaient suspendus autour de ces buttes, comme des poires sur leurs branches. Par cette culture les rameaux sont en effet si droits, que les melons sont absolument pendants, si l'on n'a pas la précaution de les soulever au dessus des feuilles, comme je l'ai indiqué pour les buttes ordinaires.

Le succès de cette première tentative a surpassé mon attente, puisque je n'en avais espéré que deux ou trois fruits. En 1839 et 1840, mon entreprise a été couronnée d'un succès complet, et je crois qu'il en sera de même les autres années. Je ne sache pas qu'aucun amateur ait tenté d'imiter mon exemple, quoique je l'aie déjà recommandé à quelques uns de mes correspondants.

Digitized by Google

Digitized by Google

CULTURE DES MELONS SUR COUCHES.

Les couches ne sont autre chose que des buttes modifiées, et, pour être bien construites, elles ne doivent former que de longues buttes, toujours dirigées du nord au midi. Si on leur donnait une direction de l'est à l'ouest, la récolte serait bien moins abondante. Le côté qui regarde le nord est toujours moins productif, quelquefois d'un tiers; parce qu'il n'y a que le côté du sud qui reçoive directement les rayons

Digitized by Google

du soleil, tandis que le côté opposé ne les reçoit qu'obliquement, et que ces rayons ne font pour ainsi dire que glisser dessus. Le peu de fruits qui nouent de ce côté sont aussi plus tardifs. Si on construit les couches du nord au midi, le soleil chauffe l'un des côtés le matin, et l'autre le soir. A midi, il chauffe la couche tout entière de ses rayons bienfaisants. C'est au cultivateur qui fera faire ces couches à chercher par une bonne direction à obtenir toute la quantité de fruits qu'il est en droit d'en attendre.

Dans un terrain préparé ainsi que je l'ai dit, comme pour les buttes, du 1er avril au 1er mai, et même plus tard si l'on veut, mais jamais plus tôt, on ouvre une tranchée de soixante à soixante-six centimètres de large, de quinze à seize de profondeur, et d'une longueur indéterminée. On jette la terre de chaque côté de cette tranchée, et on l'emplit de fumier à demi consommé, comme pour les buttes; on l'élève en

Digitized by Google

dos d'âne à la hauteur d'un demi-mètre, en ayant soin de bien le tasser et bien niveler partout. On recouvre ensuite cette couche de quinze à vingt centimètres de terre, prise de chaque côté, en y en ajoutant ce qu'il faut pour la confection de la couche. Si cette terre était compacte, il faudrait avoir soin de la rendre meuble sans être trop légère, en y mêlant du terreau neuf ou de la terre de bruyères, ou d'autres terres appropriées pour cela, mais sans y laisser de pierres ni de mottes. Aussitôt que cette terre est bien dressée et passée au râteau fin, on pose un cordeau sur le milieu, de deux mètres en deux mètres, on fait un trou rond un peu moins grand qu'une cloche, on le remplit de terreau très consommé, et on pose ensuite les cloches par dessus.

On laisse la couche en cet état jusqu'à ce qu'elle s'échauffe. De temps en temps on y plonge la main, qui doit être ni trop froide ni

Digitized by Google

trop chaude, jusqu'à ce qu'on atteigne le fumier, et on l'y laisse une minute environ. Lorsque la terre paraît avoir atteint le même degré de température que la main, sans qu'elle soit plus froide ou plus chaude que celle-ci, il est temps de semer deux graines ou de planter deux jeunes pieds de melons sous chaque cloche. En suivant cette règle, on ne sera jamais trompé. Pour le reste on suit absolument les mêmes errements que pour les buttes. (Voyez *Culture des melons sur buttes.*) Lorsque les branches arrivent vers le bas des buttes, on bêche et on couvre de fumier un espace d'un mètre trente-trois centimètres de large de chaque côté, etc. Si l'on fait plusieurs couches parallèles, on ne laissera entre elles qu'une largeur de deux mètres. Toutefois, si le commencement d'avril était très froid et pluvieux, il vaudrait beaucoup mieux attendre huit ou quinze jours, et même trois semaines, que d'opérer par le mauvais

Digitized by Google

temps, car il est très essentiel que ces sortes de travaux se fassent par un beau temps. Si on construisait plusieurs couches, on pourrait les faire à huit jours d'intervalle l'une de l'autre, ou s'arranger de manière à en alterner la construction, à compter de l'époque où on les commence, jusqu'au 15 de mai.

Quoique traités absolument comme ceux qui viennent sur les buttes, les fruits nouent en bien moins de temps, et par cette raison la maturation dure moins long-temps. C'est sur de pareilles couches, aménagées selon tous les principes que j'indique ici, qu'on récoltera par cloche dix à quinze melons de la première grosseur et d'excellente qualité, selon l'espèce.

Digitized by Google

Digitized by Google

CULTURE DES MELONS SOUS CHASSIS.

Je ne parlerai pas ici de la culture des melons sous châssis, ou de primeur. Tout le monde sait qu'elle est tout artificielle, qu'elle ne peut être employée que par des gens riches ou des maraîchers; que, pour tirer tout le produit qu'on en doit attendre, il faut avoir beaucoup de fumier à sa disposition, et qu'elle demande des soins de tous les instants. Il faut, autant que possible, pour cultiver des melons de primeur,

Digitized by Google

avoir de fortes couches, que l'on réchauffe de temps à autre selon le besoin, afin de ne pas laisser tomber la chaleur, dont l'abaissement entraînerait bientôt la perte des melons; il faut encore que ces espèces de couches soient couvertes de dix-huit à vingt-deux centimètres de terreau neuf très consommé; et, depuis le mois de février, il faut mélanger progressivement de la bonne terre avec le terreau jusqu'au mois d'avril. A cette époque, il ne faut plus qu'un tiers de terreau et deux tiers de terre.

On emploie pour ces primeurs les espèces de melons les plus hâtifs et les prescotts. Il faut rigoureusement tailler ou pincer, afin de faire que les plantes occupent le moins d'espace possible, et s'efforcer de faire nouer les fruits le plus près du pied que l'on pourra.

Digitized by Google

DU MELON MOSCATELLO.

Le melon moscatello nous a été rapporté d'Italie par M. Edmond Marc, à la suite d'un voyage qu'il fit dans ce pays, où il mangea de ce melon, qu'il trouva si fin et si délicat, qu'il lui sembla surpasser en bonté nos meilleurs cantaloups. A l'inspection du fruit, il vit que c'était une nouvelle espèce, ou du moins une variété qui n'était pas cultivée en France. Il ne put obtenir aucun renseignement sur son compte,

Digitized by Google

sinon qu'il était cultivé depuis long-temps dans le pays. Il est fâcheux qu'il n'ait pu rien savoir sur l'origine de ce melon.

Il en rapporta des graines que je semai en 1834. Cette première année, le résultat ne répondit guère à l'éloge pompeux qu'il nous avait fait de ce melon. Il en fut encore de même la seconde année, qui fut loin de répondre à mon attente. Cela ne me déconcerta pas; et, comme je reconnaissais ce melon pour une espèce que je ne pouvais rapporter évidemment à aucune de nos nombreuses espèces ou variétés, tant par son mode de végétation que par la forme et le goût de ses fruits, je fis de nouvelles tentatives. Comme je l'avais d'abord cultivé sous châssis, sur couche, sous cloche et sur butte, pendant ces deux premières années, qu'il avait été peu productif sous châssis, qu'il le fut davantage sur couche et sous cloche, et bien plus encore sur butte, je m'attachai à ces deux

Digitized by Google

derniers modes de culture, par lesquels il avait déjà fait mon admiration par la quantité des fruits qu'il donnait.

Comme jusqu'à présent je n'avais pas encore passé le terme de six et de huit jours après leur maturité pour les couper et les manger, qu'ils étaient d'un fort bon goût, mais un peu secs, ce qui nuisait essentiellement à leur bonté, je pris le parti de les laisser en place dix jours encore après avoir été frappés, avant de les couper. De cette manière, ils devinrent beaucoup plus fins, mais ils manquaient encore de sucs. Je les laissai donc douze jours encore après maturité, je les cueillis ensuite et les déposai en un lieu frais ou à la cave pendant trois, quatre, cinq et six jours. Là, ils acquirent un goût et un parfum si délicieux, une eau si abondante, qu'ils surpassèrent en saveur tout ce que nous avons de meilleur en ce genre, et qu'on ne saurait les comparer à aucune des variétés choi-

Digitized by Google

sies même parmi nos plus délicieuses. M. Edmond Marc, qui en a goûté en cet état, déclara ne pas en avoir mangé de meilleurs en Italie.

Il suit de là que, pour leur faire acquérir ces qualités, il faut les laisser dix, douze et quinze jours sur la plante avant de les couper, après leur maturité, et les garder encore à la cave trois, quatre ou six jours, selon qu'ils sont plus ou moins avancés, avant de les manger. Du reste, ils se cultivent absolument de la même manière que les autres espèces, soit sur buttes ou sur couches. (Voyez ces mots.) Ils produisent ordinairement de dix-huit à vingt-deux fruits par cloche. Leur produit n'a pas encore dépassé ce terme entre mes mains.

Le moscatello a les feuilles petites, peu anguleuses; la tige en est mince. Il est peu vigoureux; ses pédoncules sont longs et contournés, la fleur petite; le fruit est oblong-allongé ou

Digitized by Google

rond, légèrement brodé, plus fortement à l'ombilic, glauque ou d'un gris cendré, prenant une teinte jaunâtre à la maturité, qui s'annonce par un déchirement profond de la queue, et par une odeur de melon très suave et très pénétrante durant deux ou trois jours, et finissant par disparaître insensiblement, au point que quand on le coupe il n'a presque plus d'odeur. L'écorce en est très mince et la chair rouge ; il n'y a pas de vide dans l'intérieur ; les graines sont incrustées dans la chair ; celles-ci sont petites et allongées. Ces fruits pèsent un kilogramme environ et quelquefois moins, et jusqu'à deux et demi ; il est fâcheux qu'ils ne soient pas plus gros.

Une chose dont je n'ai pas encore pu me rendre compte, c'est que, la première année que j'ai cultivé ce melon, sur trois pieds deux ont produit des fruits oblongs-allongés, le troisième des fruits ronds, et que, depuis ce temps, il a toujours donné des fruits oblongs et ronds sur

Digitized by Google

des pieds différents, quoique n'ayant jamais récolté de la graine que des fruits oblongs. Ceci me fait croire que cette espèce était encore très nouvelle quand M. Edmond Marc nous l'a rapportée, et qu'elle n'est pas encore fixée dans son mode de production.

Pour varier mes essais, j'ai croisé cette espèce avec le petit melon dit *de Grammont*. J'en ai obtenu, en les soumettant au même traitement, une variété à chair verte, un peu moins brodée, mais ayant toutes les qualités du moscatello à chair rouge. Ce qu'il y a de plus singulier, c'est que cette nouvelle variété donne aussi des fruits oblongs et des fruits ronds sur des pieds différents, quoique provenant de graines d'un fruit oblong.

Voulant aller plus loin et obtenir de gros melons d'une variété dont l'excellence est si supérieure, je la fécondai par d'autres espèces ; mais jusqu'à présent je n'ai encore obtenu que des

Digitized by Google

résultats peu satisfaisants; pourtant j'en ai déjà récolté de quatre et cinq kilog., dont le goût et le parfum se rapprochent beaucoup de ceux du moscatello; mais il y manque encore quelque chose, et j'espère, par la suite, en obtenir d'une grosseur plus remarquable et doués de toutes les qualités désirables. Avec des soins et de la persévérance, l'homme finit par surmonter les plus grands obstacles et par soumettre la nature à sa puissance.

Digitized by Google

Digitized by Google

ARROSEMENT DES MELONS.

Les arrosements sont plus indispensables aux melons qu'on ne le croit généralement, surtout dans les années sèches et chaudes; mais il faut les faire à propos et non à tort et à travers, comme on le fait quelquefois. Des personnes ont avancé qu'on pouvait se dispenser de les arroser, en prétendant que le melon, étant une plante des pays intertropicaux, n'avait pas besoin d'arrosements, ou que, si on leur en don-

Digitized by Google

nait, il ne fallait le faire que dans une extrême nécessité. Ce précepte manque de justesse.

Nous ne pouvons dans nos climats lui procurer cette lumière intense qu'il reçoit dans son pays (l'Asie-Mineure), ni cette humidité, dont là, selon plusieurs rapports authentiques, la terre est toujours pourvue, et qui, pendant les nuits, qui y sont toujours fraîches, s'élève en vapeurs, retombe en rosée bienfaisante sur ces plantes, et leur sert d'un bain salutaire, qui maintient leur fricheur, augmente leur vigueur et la perfection de leurs fruits. Ces causes doivent nous engager, non à suivre les lois de la nature dans ce cas, mais à les imiter le moins imparfaitement qu'il nous soit possible.

Tous les cultivateurs de melons ont pu remarquer que, dans les grandes sècheresses, les feuilles de ces plantes se fanent; cela est presque toujours dû au défaut d'arrosement. Leurs fruits, selon l'expression des jardiniers, durcis-

Digitized by Google

sent; et, si on n'apporte pas un prompt remède au mal, ils ne pourront acquérir la grosseur dont ils sont susceptibles, et seront de mauvaise qualité. Un bon cultivateur ne doit donc jamais laisser faner ses melons par défaut d'eau.

Pour obtenir de bons résultats, il faut, outre les préceptes que j'ai indiqués, exécuter encore ceux qui vont suivre. Pendant les temps secs et les grandes chaleurs, on doit visiter les melons de temps en temps, en soulevant un peu la chemise du fumier des buttes, des couches et de leurs environs; si l'on s'aperçoit que la terre se sèche et que son humidité ne soit plus assez grande pour fournir la nourriture nécessaire aux racines, il faut arroser, de manière à mouiller toute la terre des buttes, ou des couches et des alentours, avec des arrosoirs à pommes percées de trous bien fins, et, autant que possible, avec de l'eau chauffée au soleil, et cela le soir, si les nuits sont douces, ou le matin si elles sont frai-

Digitized by Google

ches. Il ne faut pas attendre, comme je l'ai vu faire dans différents endroits, que les feuilles se fanent par le défaut d'eau; il faut au contraire prévenir cette altération, qui nuit essentiellement à la plante. Quand les couches ou les buttes ont reçu un bon arrosement, comme je viens de le dire, on peut laisser écouler quinze jours, et quelquefois davantage, selon que le temps est plus ou moins sec, pour en donner un second ou un troisième, etc., et on suivra à cet effet les mêmes indices que ci-dessus.

Si l'on arrosait avec des eaux grasses, ou rendues telles par des mélanges et des décompositions de fumiers, il faudrait avoir la précaution de ne pas mouiller les feuilles ni les fruits. Si deux, trois ou quatre arrosements suffisent aux melons dans le courant de l'été, il n'en est pas de même des bassinages : tous les deux ou trois jours, pendant les grandes chaleurs, et principalement le soir, ou le matin si le temps n'est

Digitized by Google

pas très chaud, avec un petit arrosoir à pomme percée de trous extrêmement fins, on bassine les feuilles et les fruits, ou, pour mieux dire, les plantes tout entières, de manière à ce qu'elles soient chargées d'eau à peu près comme le ferait une bonne rosée ou un brouillard. Cette humidité disparaît avec les premiers rayons du soleil. Ce bassinage est extrêmement avantageux pour maintenir les feuilles et les fruits dans un état parfait de santé et de prospérité.

Si le matin on s'apercevait que la nuit a été sèche, sans rosée ni vapeurs, comme cela arrive quelquefois dans les temps de sécheresse, et que le soir précédent on ait bassiné; si encore le bassinage s'était séché pendant la nuit, on se hâterait de bassiner avant que le soleil donnât sur les plantes, pour rétablir de suite l'équilibre de la végétation, que la fraîcheur de la nuit aurait suspendu. Les arrosements doivent commencer aussitôt que la terre en a besoin, et se

Digitized by Google

continuer jusqu'à ce que les derniers fruits soient parvenus à leur grosseur. On ne doit commencer les bassinages que lorsque les branches des melons sont à peu près descendues jusque vers le milieu des buttes ou des couches, et les continuer jusqu'à la maturité des fruits. Il est entendu que dans les temps humides ou pluvieux on ne doit pas bassiner. Tous ces petits soins sont un peu minutieux sans doute, mais on en est bien amplement dédommagé par la beauté des plantes, la grosseur et l'excellence des fruits.

Digitized by Google

RÉSUMÉ DE LA CULTURE DES MELONS.

On peut cultiver sous cloches toute espèce de melons sur couches comme sur buttes. Un des effets qui assurent l'obtention d'une grande quantité de fruits, d'après mon mode de culture, et qui donnent de la vigueur aux plantes, c'est que les racines transmettent la nourriture avec une plus grande facilité aux branches, feuilles et fruits, en raison de ce qu'elles se trouvent placées dans une direction qui les rapproche de la

Digitized by Google

verticale, et que, par cette raison, elles n'opposent aucun obstacle à la sève pour parvenir aux branches. Arrivée là, elle se replie, pour ainsi dire, sur elle-même, pour aller porter les principes nutritifs dans les branches qui descendent le long des buttes et des couches dans un sens opposé, et en fait nouer les fruits en grande quantité; avantage que n'ont pas les couches plates, puisque les racines ne peuvent envoyer la nourriture ou la sève à la plante que dans une direction toujours horizontale, ce qui lui fait éprouver plus de difficultés pour arriver dans les parties aériennes. Tous ces obstacles sont surmontés par l'effet de mes buttes et de mes couches en dos d'âne.

La direction ascendante de la sève des racines et la direction descendante des branches sont les deux grands moteurs qui ont dirigé toute ma méthode, et qu'aucun théoricien ou praticien n'avait encore eu l'idée de mettre en évidence.

Digitized by Google

A ces deux causes il vient s'en joindre une troisième non moins essentielle : la qualité de la terre, principe fondamental de toute culture, sans laquelle tout précepte, toute théorie, deviennent inutiles. Si l'on emploie des terres maigres ou usées, trop légères ou qui auraient servi à la végétation d'autres melons depuis moins de quatre ans, la récolte est compromise, les peines et les soins sont perdus. Si au contraire on emploie de bonnes terres, ainsi que je le recommande, tout est pour le mieux; la récolte est assurée, même dans les mauvaises années.

Les meilleures terres qu'on puisse employer pour les melons sont celles qui proviennent du curage des mares des basses-cours où tous les animaux domestiques vont s'abreuver : on les laisse reposer en tas pendant deux ou trois ans, en ayant soin de les remuer plusieurs fois par an pendant l'été; et, quand elles sont parfaitement reposées, il faudrait, quelques mois avant

Digitized by Google

de les employer, y ajouter, si elles étaient trop compactes, un peu de terreau neuf très consommé ou de terre de bruyères, ou encore, si l'on avait à sa disposition de la terre qui ait servi à cuire le charbon dans les forêts, celle-ci vaudrait mieux. C'est dans de pareilles terres qu'on récolte les plus gros melons, mais peut-être un peu aux dépens de leur bonté.

Après le produit du curage des marres de basses-cours, les meilleures terres à employer sont celles des boues de basses-cours, du curage des fossés, de prairies, des gazons de bonne terre franche, lesquelles, mêlées et incorporées ensemble, reposées en tas pendant plusieurs années, et rendues meubles, sans être légères, deviennent presque aussi bonnes que la première. En troisième lieu vient une bonne terre de potager, et c'est celle qui est presque le plus généralement employée. En y ajoutant environ un sixième d'une terre qui ait servi à

Digitized by Google

cuire le charbon, comme je l'ai dit plus haut, elle serait encore meilleure. Les melons y viennent un peu moins gros, mais ils y acquièrent toutes les qualités désirables. Pour rendre encore toutes ces terres plus fertiles, on pourrait y mélanger environ un vingtième de colombine, si on en avait à sa disposition. Les terres du curage des étangs et des rivières ne sont pas bonnes pour cela; les melons n'y font qu'une végétation languissante et n'y donnent pas de fruits.

Quand des pieds de melons poussent trop en bois, et qu'on s'aperçoit que ses branches feront confusion, il ne faut pas attendre pour les supprimer qu'elles se soient trop allongées; mais aussitôt qu'on peut juger, au développement d'une branche, qu'elle sera utile, il faut la pincer; mais, comme je l'ai déjà recommandé, on doit détruire le moins possible de ces branches. Un œil exercé à cette pratique a bientôt appris

Digitized by Google

à reconnaître celles qu'il doit supprimer ou laisser.

Lorsque deux fruits nouent au point d'insertion de la même feuille, et qu'ils croissent également en grosseur, il faut les laisser; ils peuvent tous deux devenir gros et bons; mais si, au bout d'une quinzaine dejours, l'un des deux prend le dessus sur l'autre, on doit supprimer ce dernier, qui dépenserait en pure perte la sève du survivant. Il faudrait agir de même si deux melons, nouant sur la même branche, à deux ou trois feuilles d'intervalle, se comportaient ainsi. Il faut, autant que possible, aider la végétation, et non la mutiler.

Il est encore une opération très curieuse et très intéressante à faire pour assurer et faire nouer une fleur femelle, bien conditionnée, dont on voudrait obtenir un melon : c'est, lorsque *la maille* ou rudiment du fruit annonce que la fleur est près de s'ouvrir, de recourber

Digitized by Google

l'extrémité de la branche sur elle-même, en lui faisant faire brusquement un coude, précisément à l'endroit de la fleur, de manière que celle-ci semble faire le prolongement de la branche; on retient cette branche, ainsi coudée, au moyen d'une petite brindille de bois fichée en terre. Alors une partie de la sève de cette branche est arrêtée et absorbée par la fleur, la fait nouer et grossir rapidement en peu de temps. On peut répéter cette opération autant de fois qu'on le juge à propos sur la même plante, en ayant la précaution de ne pas nuire à son développement; et lorsque le fruit est un peu plus gros qu'un œuf, on redresse les branches pour en éviter la confusion. Je n'ai vu pratiquer cette opération nulle part, et n'ai jamais entendu dire que quelqu'un s'en fût occupé. Une telle pratique est un peu minutieuse sans doute; mais tous les moyens sont bons quand on veut assurer une récolte. C'est un amusement bien

Digitized by Google

simple et en même temps très avantageux, qui peut distraire un curieux ou un amateur dans ses moments de loisir.

Il y a encore un moyen dont je me sers pour rendre dans mes buttes la chaleur plus forte, et pour exciter mes plantes à la fructification. Aussitôt que les buttes sont couvertes d'une chemise de fumier, je les entoure entièrement d'ardoises surperposées les unes au dessus des autres. Cette couverture absorbe une très grande quantité de chaleur, au point que, quand le soleil est brillant et chaud, c'est-à-dire de à dix onze heures du matin jusqu'à deux ou trois heures après midi, il est presque impossible d'y tenir la main. On pourrait également poser les ardoises sur la terre; mais il faudrait faire bien attention à ce que celle-ci ne sèche pas en dessous: car alors la chaleur des ardoises absorbée par la terre sèche brûlerait les jeunes fibrilles des racines; résultat qui nuirait beau-

Digitized by Google

coup aux plantes et à leur production. En voulant ainsi favoriser ses melons, on tomberait dans un excès contraire. A travers le fumier un tel résultat n'est pas à craindre : en effet, cette grande chaleur excite singulièrement le développement des plantes, et leur assure une grande quantité de fruits. C'est surtout aux buttes en mousse que cette couverture d'ardoises est profitable : car l'absorption de la chaleur et la vigueur des plantes sont deux causes qui concourent puissamment à augmenter le nombre et la grosseur des fruits, et à en avancer la maturité.

La confection des buttes et des couches, la façon à leur donner pour recevoir la chemise de fumier, le soulèvement des melons au dessus des feuilles, voilà les trois seules opérations qui demandent un peu de temps. Le reste n'est qu'un amusement bien doux et un plaisir innocent pour celui qui s'en occupe.

Digitized by Google

S'il arrivait par hasard qu'un melon fût mal conformé et qu'il n'offrît pas un coup d'œil agréable, comme on en a toujours à discrétion, il faut le retrancher. Dans ce cas, on soulage la plante et les autres fruits. Il arrive encore assez souvent que des melons, en grossissant trop vite ou en approchant de la maturité, se fendent et se déchirent plus ou moins longitudinalement. S'ils étaient frappés, on pourrait se contenter de les couper; dans le cas contraire, si l'on s'en apercevait à temps, c'est-à-dire avant que la fente eût pénétré dans l'intérieur, il faudrait se hâter de la saupoudrer de chaux ou de marne pulvérisée, et lier aussitôt le melon par plusieurs tours d'un ruban de toile. Au bout de deux ou trois jours, la fente est séchée; mais on ne doit pas pour cela ôter encore le ruban. Il faut l'y laisser encore pendant huit ou dix autres, en ayant soin de le desserrer chaque jour. Toutefois, si la fente avait pénétré dans l'intérieur, le

Digitized by Google

melon serait perdu, et il faudrait le supprimer.

Toutes les nomenclatures, toutes les monographies que l'on a écrites jusqu'à présent sur cette plante et que l'on pourra écrire encore par la suite, ne peuvent consigner que de bien faibles résultats, puisqu'en dix années, avec une seule plante bien cultivée et bien croisée, on peut obtenir de nombreuses variétés. C'est pourquoi dans ce petit traité je ne m'occuperai nullement de classification. Je citerai seulement quelques variétés supérieures aux autres : telles sont, en première ligne, les Moscatello ; les Cantaloups gros Prescott fond noir ; Cantaloup de Portugal, noir de Hollande, à ombilic saillant, variété peu constante, etc. ; Melons de Grammont, gros et petits ; de Honfleur, d'Arles, des Carmes ; différents sucrins, et plusieurs variétés que j'ai obtenues de croisements. Chacun pourra, dans son propre pays, cultiver les espèces les plus répandues, surtout celles qui jouissent de

Digitized by Google

plus de réputation. Il n'est pas nécessaire à un amateur de cultiver de nombreuses variétés ; trois ou quatre peuvent lui suffire. Il n'y a aucun avantage non plus à cultiver des espèces médiocres, quand même elles seraient très productives, puisque les meilleures espèces sont presque toujours celles qui donnent le plus de produits.

Des buttes plantées de Moscatello m'ont donné jusqu'à vingt-deux melons : ce nombre n'a pas encore été dépassé. D'autres buttes, plantées en melons de Langeais, de Grammont, de Cantaloups galeux, etc., m'ont produit chacune quinze à dix-huit fruits, du poids d'un kilog. et demi à 7 kilog., et pesant ensemble 60 à 70 kilog., poids énorme, qu'aucun écrivain n'a encore mentionné jusqu'à présent, et que probablement aucun horticulteur n'a encore obtenu. Un tel résultat, sans chercher d'autres preuves, rend ma culture bien supérieure aux pratiques ordinaires.

Digitized by Google

En 1838, qui fut une année si désastreuse pour les melons, et pendant laquelle beaucoup de jardiniers, de maraichers et d'amateurs, n'obtinrent presque pas de produits, pas même assez pour payer leurs frais, puisque j'ai vu des maraichers ne récolter qu'un et deux melons par pied, chez qui même plusieurs pieds n'en donnèrent aucun, et tandis que des amateurs les arrachèrent sans aucun produit, voici pour cette même année quel a été le résultat de mes cultures: plusieurs buttes de Moscatello produisirent chacune dix-sept melons; d'autres buttes de melons de Grammont, de Cantaloups galeux, de Prescott, etc., donnèrent aussi chacune dix fruits; une entre autres en noua onze sous une cloche. Comme ils étaient tous bien venants, et ne sachant auxquels donner la préférence, je les laissai tous. Aussitôt qu'ils emplirent la cloche, j'ôtai celle-ci, et je superposai les onze melons les uns au dessus des autres, de manière à

Digitized by Google

ce que tous les pédoncules fussent tournés en dedans. Arrangés de cette manière, ils grossirent et mûrirent parfaitement. Ils présentaient à l'œil l'apparence d'un énorme ananas. Le plus gros pesait 2 kilog. et demi, et le plus petit un kilog. un quart. Indépendamment de ces onze melons, il y en eut encore sept autres en dehors de la cloche, et d'une grosseur remarquable. J'eus à la vérité plusieurs buttes qui ne me produisirent que cinq melons; mais il n'en est pas moins vrai qu'une semblable récolte surpasse même toutes celles des jardiniers et des amateurs dans les meilleures années.

Un fermier de Grisolles fit cette même année construire cinq buttes dans son jardin, et sans presque aucuns soins elles lui donnèrent cinquante melons superbes. Un meûnier en fit lui-même six, qui lui produisirent soixante-cinq melons, dont plusieurs d'une grosseur énorme. Je n'en finirais pas si je rapportais toutes les

Digitized by Google

preuves de la supériorité de ce mode de culture sur les pratiques ordinaires. Toutes les lettres que je reçois de différents points de la France, de la part de ceux qui font usage de ma méthode, et qui ne la connaissent même que très imparfaitement, ne parlent qu'avec admiration de la quantité et de la bonté des produits qu'ils obtiennent par elle.

Je pourrais citer encore beaucoup d'autres faits non moins authentiques, et prendre à témoin les personnes et les amateurs à qui j'ai envoyé des melons provenant de mes cultures jusqu'à une distance de cent cinquante lieues de mon jardin, et qui m'ont répondu qu'il était fâcheux qu'ils ne fussent pas plus près de moi pour apprendre une méthode au moyen de laquelle on obtient des melons si exquis; d'autres m'écrivaient qu'ils n'avaient jamais rien mangé d'aussi bon, etc. Un tel concert de louanges indique surabondamment le mérite de ma culture.

Digitized by Google

1839 fut plus favorable aux melons. 1840 donnait des espérances qui ne s'étaient pas encore fait voir jusque alors; mais le 13 et le 15 juin, deux nuits fatales compromirent une partie de ma récolte ; la gelée fut si forte qu'une partie des feuilles fut perdue ; beaucoup de melons qui se trouvaient à découvert furent victimes de ces malheureuses gelées ; entre autres, il y en avait qui étaient déjà gros comme le poing. Ce désastre porta un très grand préjudice aux plantes, et mes melons furent plus de quinze jours à réparer le dommage qui pesa lourdement sur la récolte.

Il faut avoir soin de changer tous les ans les couches et les buttes de place, de cultiver autant que possible les mêmes espèces ensemble, et d'isoler les unes des autres, sur des buttes, le plus loin qu'on pourra, celles qu'on destine à donner de la graine.

Digitized by Google

DE LA FÉCONDATION CHEZ LE MELON.

Dans le règne animal comme dans le règne végétal, la nature est une et identique; elle s'est fait des lois invariables et ne peut les changer; elle varie les espèces et ne les change pas. Un cheval, quel qu'il soit, est toujours un cheval; un bœuf est toujours un bœuf; de même un poirier, quoique très voisin du pommier, ne peut

Digitized by Google

produire des pommes, ni un melon produire des potirons, etc.

Pour qu'il y ait fécondation chez les animaux, il faut qu'il y ait rapprochement et contact; et pour qu'une graine ait toutes les qualités nécessaires, il faut qu'elle ait été fécondée. Dans cet état, la graine contient alors en elle-même le principe de sa régénération; elle renferme dans son sein une postérité nombreuse, infinie, dont les individus s'écartent et divergent de plus en plus, ou s'éloignent plus ou moins les uns des autres et de la mère qui les a produits.

L'épanouissement des fleurs arrive presque toujours par un beau temps; dans le cas contraire, il semble qu'il n'y ait que les besoins impérieux de la reproduction qui leur fassent ouvrir leurs corolles, organes qui enveloppent en tout ou en partie l'appareil générateur (toutes les fleurs ne contiennent pas à la fois des étamines et des pistils; les melons sont dans ce cas). Aussitôt

Digitized by Google

que la corolle est ouverte, les étamines, au moindre souffle, laissent échapper la matière pollinique, qui s'élève comme un nuage imperceptible, se disperse dans les environs et au loin jusqu'à ce que quelques unes de leurs molécules rencontrent le pistil d'une fleur femelle ; alors elles s'y arrêtent, et crèvent dessus en laissant s'y répandre le fluide fécondant. Nous pouvons aussi féconder une fleur femelle artificiellement en répandant du pollen sur son pistil : là se consomme l'acte de la génération, acte couvert d'un voile obscur, que personne n'a encore pu soulever jusqu'à présent, malgré toutes les recherches qu'on a faites; et il est probable que, quelles que soient celles qu'on pourra encore faire par la suite, il nous sera toujours impossible de définir ces créations, dues à une intelligence suprême. Nous pouvons bien aider la nature, mais nous ne pouvons en pénétrer les profonds mystères.

Digitized by Google

Nous rapprochons deux plantes d'espèces différentes, mais de même genre, pour que le pollen des étamines de l'une se mêle et féconde les pistils de l'autre, dans le but de produire un ou plusieurs individus différents du père et de la mère. C'est là ce qui constitue une ou plusieurs variétés nouvelles. C'est tout ce que nous en savons. Quant aux causes qui leur donnent naissance, elles nous sont absolument inconnues; nous avons beau examiner les graines, nous ne pouvons rien découvrir qui puisse nous donner une idée certaine du phénomène. Il faut que ces graines aient germé, qu'elles aient développé des feuilles, des fleurs et des fruits, pour que nous puissions reconnaître et constater une nouvelle variété. La nature prend ce soin elle-même, mais l'homme intelligent peut l'aider à en créer à l'infini.

Quand nous semons une espèce que nous croyons bien franche, et qu'il en naît une nou-

Digitized by Google

velle variété, nous disons, en nous servant de l'expression des jardiniers et des botanistes, que la plante a dégénéré; expression assez impropre, car, dans ce cas, la dégénérescence est souvent meilleure que le pied qui l'a produite. On pourrait peut-être dire avec plus de raison, dans ce même cas, que la plante est régénérée. C'est ainsi que j'ai obtenu plusieurs variétés de melons bien supérieures à la mère qui les avait produites. C'est encore de cette manière que nous obtenons tous les jours de nombreuses variétés de roses, de dahlias, etc., bien plus belles que les plantes dont elles sont provenues.

Si nous semons ou plantons sur la même couche, et à des distances peu éloignées, différentes espèces ou variétés de melons, nous sommes certains, quand même ces espèces nous paraîtraient bien franches, qu'en en semant les graines une autre année, il devra nécessairement en naître de nouvelles variétés plus ou moins éloi-

Digitized by Google

gnées de l'espèce que nous aurons semée, et souvent de qualité inférieure, surtout s'il s'est trouvé dans le voisinage des potirons, des concombres, etc., qui aient fleuri en même temps.

Mais si nous cultivons ensemble deux bonnes espèces de melons dans l'intention d'en obtenir encore de meilleures, et que nous récoltions la graine des plus beaux fruits, en les semant ensemble de la même manière pendant plusieurs années de suite, nous obtiendrons bientôt de nouvelles variétés préférables à celles que nous aurons semées. C'est ainsi que j'ai obtenu de la seconde génération un Moscatello à chair verte, qui avait été fécondé par le petit melon de Grammont, en tout semblable et de la même qualité que le Moscatello à chair rouge, excepté qu'il est un peu moins brodé. C'est encore de cette manière qu'en croisant un gros Prescott fond blanc avec un melon de Langeais, à la troisième génération j'ai obtenu un cantaloup fond noir

Digitized by Google

plus gros que le Prescott et moins gros que le Langeais, mais d'une bonté bien supérieure au père et à la mère. Il tient des deux, a la forme bien caractérisée d'un cantaloup, mais il est absolument couvert de broderies comme le Langeais. J'ai encore obtenu plusieurs autres variétés de la même manière. La nature s'est proposé deux choses dans la création : la conservation des êtres et la multiplication des espèces. Quand on vise à un but, il ne faut pas se déconcerter ni se décourager ; si l'on travaille plusieurs années de suite sans succès, il arrive quelquefois tout à coup un moment où on est amplement dédommagé des peines qu'on s'est données.

Je suis porté à croire qu'en cultivant une seule espèce bien franche, et n'en cultivant pas d'autres, on obtiendrait, au bout d'un certain temps plus ou moins long, de nombreuses variétés : car la graine a déjà en elle-même le prin-

Digitized by Google

cipe de la dégénérescence, en me servant ici de l'expression vulgaire. L'homme a beau faire, il sera toujours le jouet de la nature. Quelquefois elle le favorise; mais, dans d'autres circonstances, elle détruit en un instant ce qui lui a coûté plusieurs années d'épreuves. En vain nous cherchons à l'assujettir à nos caprices, à la tenir comme captive et emprisonnée entre nos mains, elle trouve constamment à s'en échapper par tous les points, même les plus imperceptibles, tant elle a horreur de toutes les métamorphoses que nous lui faisons subir!

Des amateurs et des cultivateurs ont obtenu des melons de plusieurs couleurs sur le même pied, à chair rouge et verte, jaune et blanche, etc. J'ai récolté aussi sur le même pied des melons à chair rouge et verte, à chair rouge et blanche; mais de pareilles variations annoncent de suite le peu de connaissance qu'on a de la culture de cette plante. J'ai obtenu de ces méta-

Digitized by Google

morphoses dans mes nombreux essais, soit en employant des terres maigres, peu substantielles, ou ayant servi à d'autres melons l'année précédente, soit en employant des terreaux maigres, usés, dans lesquels languit la végétation, et où la plante a bien de la peine à mûrir deux ou trois fruits, qui, le plus souvent, n'ont qu'un côté de bon, pendant que l'autre est fané et souvent rentré en dedans. Il est rare que ces sortes de cultures ne donnent pas deux ou trois fruits de formes différentes et à chair variée, sur le même pied.

Pour moi, je soutiens que dans une culture bien soignée, dans une terre bien meuble et bien appropriée à la nature de cette plante, sur cent pieds de melons il ne se rencontrera pas une telle anomalie; du moins je n'en ai jamais vu d'exemple et je crois la chose impossible. Qu'on me dise qu'un melon à chair rouge a produit par la graine des melons à chair verte, ou qu'un

Digitized by Google

melon à chair verte en a produit d'autres, je répondrai à cela que ces métamorphoses sont conformes au vœu de la nature, puisque par la fécondation elle varie les espèces à l'infini.

Si deux pieds de melons de la même espèce ou de la même variété nous semblent absolument conformes, ils ne le sont peut-être qu'en apparence, et souvent ne le sont pas en réalité. Si nous prenions la peine de bien examiner les deux plantes, soit à l'œil nu, soit au microscope, nous apercevrions bientôt des différences sensibles, soit dans les feuilles, soit dans les fleurs, soit dans les fruits. Il semble que la nature se fasse un jeu de tromper l'œil ou l'attente de l'observateur. Les melons qui éprouvent le moins de variations sont les cantaloups; toutes les autres espèces ou variétés y sont très sujettes.

Digitized by Google

DES ABRIS POUR LES MELONS.

Jamais je ne me sers d'abris pour mes melons : aussi ai-je été souvent victime de cette négligence. Les toiles, les paillassons, doivent être mis en usage dans une culture bien soignée : je les recommande donc expressément à tous ceux qui s'occupent de la culture des melons. Vers la fin de mai 1840, une partie de mes melons eurent les feuilles gelées sous les cloches,

Digitized by Google

faute de les avoir recouvertes de paillassons ou de toiles. Il est bon d'en avoir une quantité proportionnée à celle des melons qu'on cultive. Aussitôt que ceux-ci sont en place, il faut avoir soin de couvrir tous les soirs les cloches, soit avec des paillassons, soit avec de grosses toiles, qu'on ôte le matin aussitôt que le soleil commence à donner dessus, et agir de même jusqu'au mois de juin, après quoi il est inutile de s'en occuper. Cependant, dans les nuits du 13 et du 15 juin 1840, il survint une gelée qui fit un tort considérable à mes melons, dont une partie des feuilles fut fortement atteinte, ainsi qu'une quantité de fleurs, et pendant la dernière il y eut des melons gros comme le poing qui périrent. Cet exemple prouve qu'il est utile de ne négliger aucune précaution, même les plus minimes en apparence : car, dans l'espace d'une nuit, on peut avoir à regretter ce qu'il serait impossible de réparer.

Digitized by Google

C'est aux personnes qui cultivent des melons à agir selon les exigences de leurs localités ; c'est principalement dans les vallées que les gelées se font le plus sentir et pendant le plus long-temps. Les gelées du printemps et de l'automne se font moins sentir dans les plaines et les endroits élevés. Dans le jardin que j'occupe, les dahlias sont toujours gelés quinze jours ou trois semaines avant ceux de mes voisins qui sont cultivés en plaine.

On se sert encore d'une autre espèce d'abri, quand on veut avancer la maturité d'un melon. On le couvre d'une cloche de verre ou de papier, suspendue en l'air sur trois petites crémaillères en bois, et on le laisse en cet état jusqu'à sa parfaite maturité, qui arrive quelquefois huit jours plus tôt qu'en le laissant à l'air libre.

Digitized by Google

Digitized by Google

RÉCOLTE DES GRAINES DE MELONS.

Il faut toujours récolter la graine des melons sur les pieds les plus francs, dans chaque espèce ou variété, quand même ces fruits n'auraient pas toutes les qualités désirables. En les mangeant, dès qu'ils sont bien francs, on peut sans crainte en garder la graine. J'ai la certitude que cela ne nuit en rien aux récoltes prochaines. Mais il est inutile d'attendre, comme le recommandent des auteurs du reste très estimables, que les melons dont on veut récol-

Digitized by Google

ter la graine pourrissent sur la plante; cette attente est en pure perte pour les fruits, et n'a aucun avantage réel pour les générations futures.

Aussitôt qu'un melon est mûr au point d'être mangé, on l'ouvre, et on en enlève les graines, qu'on débarrasse de toutes les fibres qui y sont attachées; et, sans les laver, on les étend sur des feuilles de gros papier, dans une pièce bien aérée, en ayant soin de les remuer tous les jours jusqu'à parfaite dessiccation; ce qui arrive environ quinze jours ou trois semaines après. Ensuite, on les enveloppe dans deux ou trois doubles de papiers propres et étiquetés avec soin; puis, on les serre dans des tiroirs à graines, et dans un appartement dont la température varie le moins possible. Il faudrait, à cet égard, pour bien faire, que le thermomètre en tout temps s'y maintînt entre quatre et six degrés Réaumur. En cet état, la

Digitized by Google

graine peut se conserver cinq à six ans sans altération sensible.

Mais si l'on voulait conserver des graines de melons pendant un temps illimité, et en garantir les facultés germinatrices, il faudrait les mettre, également enveloppées de papiers, sous des linges, dans le fond d'une armoire, afin de les priver d'air, et de les tenir dans un espèce d'engourdissement qui les fasse durer un temps auquel je ne saurais assigner de limites. J'ai semé de ces graines qui avaient été enfermées de cette manière depuis seize ans, et qui levèrent aussi bien et aussi promptement que celles de l'année précédente. J'ai conclu de là qu'il était impossible d'assigner une limite à la durée de ces graines, et je suis porté à croire qu'elles se conserveraient bonnes et sans altération, étant conservées de cette manière, tant qu'une cause quelconque ne viendrait pas les tirer de leur léthargie.

Digitized by Google

Digitized by Google

MALADIES DES MELONS.

Deux causes principales occasionnent presque toutes les mêmes maladies des melons : la sécheresse et l'humidité. La première, si on néglige les arrosements nécessaires, fait périr le chevelu ou les jeunes fibrilles des racines, empêche les fleurs de nouer, compromet la récolte, et fait un tort considérable à la plante ; la seconde attaque les branches, les feuilles, les fruits, et détruit également la plante.

Digitized by Google

Dans une culture bien soignée, on ne se laisse jamais surprendre par la sécheresse. On a soin de visiter les melons de temps à autre, et aussitôt qu'on s'aperçoit que la terre n'a plus assez d'humidité pour nourrir les plantes, il faut arroser. Par ce moyen, on conserve toujours les melons en bonne santé. Il n'en est pas de même de l'humidité qui engendre la maladie connue sous le nom de nielle; quelques soins que l'on apporte dans les cultures, il est bien difficile de s'en garantir complètement. Cette maladie est occasionnée par des temps de brouillard ou de pluie continue, qui durent quelquefois pendant huit à dix jours, et souvent davantage. Si la température est douce en même temps, la maladie n'en est que plus grave. Les feuilles absorbent une grande quantité de vapeurs aqueuses, bien au delà de ce qu'elles peuvent en dépenser; les vaisseaux de la plante s'engorgent, se gonflent, et pour se débarras-

Digitized by Google

ser du surperflu, ils crèvent de toutes parts, afin de donner un libre cours aux sucs nourriciers qui se sont amassés dans toutes les parties de la plante; les branches se tachent, se fendent, principalement les jeunes, parce qu'elles offrent moins de résistance. Les pétioles des feuilles, les feuilles elles-mêmes et les fruits, offrent partout des fentes, des taches et des plaies; l'extravasion de la sève forme une espèce de gomme engendrant bientôt le moisi et la pourriture, qui entraînent la perte de toutes les parties attaquées, et quelquefois de la plante tout entière.

Il n'y a pas de remède pour guérir cette maladie, due uniquement à l'intempérie de la saison. Des auteurs ont conseillé de couvrir pendant ces temps les melons avec des paillassons ou des châssis. Ces abris sont très bons pour les couches plates, mais tout le monde n'a pas de châssis à sa disposition, et d'après ma métho-

Digitized by Google

de il est impossible de s'en servir, parce que mes couches sont rondes, et que mes buttes ne sont pas disposées pour recevoir des châssis, pas même des paillassons. Voici ce que je fais en pareil cas :

Aussitôt que le temps menace de la nielle, ou, pour mieux dire, aussitôt qu'un temps de pluie fine ou de brouillard fait craindre ce fléau, on visite les melons plusieurs fois le jour, et quand on aperçoit les premières traces du mal, on place bien vite sur les couches des paillassons ou des toiles soutenues par de petites perches attachées avec de l'osier à des piquets, pour former un sorte de toit, à un mètre environ au dessus des couches, en ayant soin que les bords des toiles ou des paillassons dépassent un peu les extrémités des branches des melons. On les laisse en cet état tant que dure le mauvais temps. Pour les buttes, on fiche en terre, à l'entour, trois grands piquets qui se joignent

Digitized by Google

par les extrémités supérieures, et on les enveloppe de paillassons ou de grosses toiles en forme de grand cornet, qu'on fixe par des brins d'osier, et dont le bas se trouve à environ un mètre au dessus des feuilles. On les laisse, comme aux couches, jusqu'à ce que le temps pluvieux soit passé et que la nielle ne soit plus à craindre. Par ce moyen bien simple les melons se trouvent au sec et n'éprouvent aucune altération.

Il arrive encore quelquefois qu'il se forme au pied des melons une espèce de gourme provenant de l'humidité (cette maladie n'est pas à craindre avec ma méthode), qui pourrit le pied et la naissance des branches, si on n'y porte pas un prompt remède. Aussitôt qu'on s'aperçoit de cette maladie, on gratte et on frotte la plaie jusqu'au vif; ensuite on la saupoudre de chaux, de marne pulvérisée et très sèche. Cela arrête de suite les progrès du mal, et au

Digitized by Google

bout de deux ou trois jours, il n'y paraît plus. Si, au bout de ce temps, la plaie n'était pas encore bien sèche, il faudrait recommencer la même opération; après quoi il n'est plus nécessaire d'y revenir.

Digitized by Google

ANIMAUX ET INSECTES NUISIBLES AUX MELONS.

Quatre ennemis souterrains sont à craindre pour les melons : les taupes, les mulots, les courtillières et les vers blancs. Les taupes, quand elles ont pris possession d'une couche, y creusent leurs galeries, sortent de temps en temps

Digitized by Google

pour faire une excursion à droite ou à gauche ; elles culbutent et bouleversent les melons et les font périr. Aussitôt qu'on s'aperçoit de leur présence il est aisé de s'en débarasser en les guettant à l'affût ou en leur tendant des piéges.

Les mulots mangent les graines aussitôt qu'elles sont semées. Jusqu'à ce qu'elles soient levées et que les cotylédons soient bien développés, on leur tend des sourricières ou des *quatres de chiffre* pour les prendre.

Beaucoup d'auteurs ont décrit divers moyens pour détruire les courtillières, qui causent de si grands ravages aux jeunes melons dans les endroits où elles sont communes. Par tous ces moyens, plus ou moins bons, on vient toujours à bout d'en détruire la majeure partie.

Il n'en est pas de même des vers blancs : c'est l'ennemi le plus redoutable que je connaisse aux melons. Malheureusement on ne s'aper-

Digitized by Google

çoit du mal que lorsqu'il n'est déjà plus temps d'y remédier; encore quel remède y apporter? Aucun n'est efficace. Lorsqu'au mois de juillet ces insectes arrivent jusqu'à la superficie de la terre, ils gagnent les bords des couches ou des buttes; là, trouvant un endroit chaud et frais, deux choses qui leur sont fort agréables, ils en ont bientôt pris possession; ils dévorent toutes les petites racines qu'ils rencontrent et jusqu'à l'écorce des plus grosses. On voit aussitôt les feuilles se faner sans cause apparente, et, quelques jours après, on a la douleur de voir ses melons perdus sans ressource. Il m'a été impossible de m'opposer à leurs ravages, dont j'ai été bien souvent victime.

De tous les moyens proposés jusqu'ici par tous les auteurs qui se sont occupés de ce fléau, et qui ont donné ou conseillé des moyens pour la destruction de ces insctes, aucun ne m'a réussi.

Digitized by Google

Les œufs de hannetons éclosent au bout de dix à vingt jours; mais il y a des circonstances et des endroits où ces œufs se conservent très long-temps sans éclore. Ils restent en cet état jusqu'à ce qu'une cause favorable vienne les tirer de leur engourdissement pour les faire éclore et les appeler à la vie; mais ce n'est pas ici le lieu de développer mon opinion à ce sujet, qui n'aboutirait à rien pour leur destruction.

Quant aux fourmis, elles causent aussi d'assez grands dommages aux melons, en établissant quelquefois leur fourmilières sous les cloches ou dans les environs. Elles creusent des souterrains, dégagent la terre des racines et les exposent à périr. Elles pratiquent quelquefois de si grandes cavités, qu'elles en élèvent la terre jusque par dessus les feuilles. Il est très facile d'empêcher les fourmis d'aller sur les buttes ou sur les couches, en établissant autour de

Digitized by Google

celles-ci une bande de charbon pilé de dix à douze centimètres de large; ce remède est infaillible, car jamais la fourmi ne traverse le charbon pilé.

Digitized by Google

Digitized by Google

DE LA GRÊLE.

La grêle cause aussi quelquefois de grands dommages aux melons, lorsqu'on se trouve surpris par un orage et que l'on n'a pas le temps de les couvrir. S'ils sont peu endommagés, on n'y touche pas; mais si les feuilles sont en partie broyées, il faut de suite en couper les plus malades, retoucher même les branches écrasées et à moitié séparées, et cautériser aussitôt les plaies avec de la chaux ou de la marne en poudre.

Digitized by Google

Digitized by Google

SIGNES EXTÉRIEURS

Auxquels on reconnaît la qualité des melons.

Il est fort difficile de juger des qualités d'un melon, soit par le tact, soit par l'odorat, soit même d'après l'inspection. Aussi un petit Traité sur la culture de cette plante, écartant toutes ces difficultés, devient très utile. Si l'on en juge par l'odorat, le moscatello, qui tient parmi les melons le premier rang pour la bonté, n'a plus

Digitized by Google

d'odeur au moment où il doit être mangé ; les melons de Grammont, gros ou petits, qui sont excellents, n'ont pas d'odeur même en mûrissant ; les melons d'Italie, et tout ceux qu'on nomme généralement melons d'Orient, sont aussi sans odeur, quoiqu'il y en ait de très bons. Tous ceux à odeur suave, tels que les deux grandes divisions de melons dits maraîchers et cantaloups, ne peuvent pas être jugés d'après leur odeur, puisqu'il y en a chez qui cette odeur est excellente, et dont le goût est détestable. S'il était possible d'avoir un indice certain de la bonté des melons, pas un dixième d'entre eux ne serait vendu dans les marchés. Le seul moyen certain de juger de la bonté d'un melon est de le goûter, autrement il est très facile de s'y méprendre. En effet, quoique j'aie fait une étude approfondie de la culture de cette plante, je n'ai pu trouver encore aucun indice certain pour deviner la qualité de son fruit. Voici pourtant

Digitized by Google

quelques signes pouvant jusqu'à un certain point indiquer la bonté d'un melon : dans les melons maraîchers, une forme bien caractéristique, une couleur plutôt grise ou brunâtre que toute autre ; dans les cantaloups, une odeur suave, se rapprochant un peu de celle de l'ananas ; enfin, dans tous, une certaine résistance sous la pression du pouce, excepté à l'ombilic, où ils doivent fléchir facilement ; tels sont à peu près les seuls indices que l'on peut indiquer pour juger de la bonté des melons. Ajoutons que ceux qui cultiveront des melons selon les principes de la méthode que j'ai détaillée plus haut ne trouveront pas, sur vingt, deux melons médiocres.

Digitized by Google

Digitized by Google

CONCLUSION.

En terminant ce petit traité, je sens le besoin de déclarer que mon but unique en l'écrivant a été d'être utile à tous ceux qui s'occupent de la culture des melons. Résumé exact et résultat d'une longue et consciencieuse pratique, je crois devoir en recommander avec confiance l'exécution à tous les amateurs et à tous les praticiens. Je ne doute pas qu'en se conformant à tous les

Digitized by Google

préceptes que j'ai indiqués, ils n'aient plus tard à se féliciter d'avoir préféré ma méthode à toutes celles en usage avant mon écrit ; et si j'ai été un peu minutieux et long dans les détails, ce n'a été que pour être plus clair, plus exact, et pour ne pas mériter, sous ce rapport, les reproches adressés en général aux ouvrages écrits sur les diverses parties de l'horticulture.

LOISEL.

Digitized by Google

TABLE DES MATIÈRES.

Avant-propos. 1
Comparaison du mode de culture de l'auteur avec ceux de l'ancienne pratique. 3
Culture des melons sur buttes ou cônes. 15
Culture des melons sur buttes faites de mousse ou d'autres substances. 37
Culture des melons sur couches. 43
Culture des melons sous châssis. 49
Du melon Moscatello. 51

Digitized by Google

Arrosement des melons. 59
Résumé de la culture des melons. 65
De la fécondation chez le melon. 81
Des abris pour les melons. 91
Récolte des graines de melons. 94
Maladies des melons. 99
Animaux et insectes nuisibles aux melons. 105
De la grêle. 111
Des signes extérieurs auxquels on reconnaît la qualité des melons. 113
Conclusion. 117

Digitized by Google

LIBRAIRIE DE H. COUSIN,
Rue Jacob, 25, à Paris.

Horticulture et Botanique.

ICONOGRAPHIE
DU
GENRE CAMELLIA,

COLLECTION DES CAMELLIAS LES PLUS BEAUX
ET LES PLUS RARES,

Peints, d'après nature, dans les serres de M. l'abbé Berlèze,

PAR M. J.-J. JUNG,
Artiste de la Société royale d'Horticulture de Paris ;

AVEC LA DESCRIPTION EXACTE DE CHAQUE FLEUR
ET DES OBSERVATIONS SUR LA CULTURE DE CETTE PLANTE,

PAR M. L'ABBÉ BERLÈSE.

Ouvrage dédié à la Société royale d'horticulture de Paris,
et publié sous son patronage.

Il paraît, depuis le 1er août 1840, une livraison par semaine. Les planches gravées sur cuivre, tirées en couleur, retouchées avec le plus grand soin, satinées et glacées au cylindre, sont dignes de figurer à côté des plus belles fleurs de Redouté. L'ouvrage formera 150 livraisons, composées chacune de 2 planches, avec texte, sur beau papier vélin, format petit in-folio. Prix de la livraison, prise au bureau, 2 fr. 50; pour les départemens de la France, rendue *franco* à domicile, 2 fr. 75; et enfin, pour l'étranger, rendue *franco*, 3 fr. 25.

Après la mise en vente des 50 premières livraisons, le prix de chaque livraison sera augmenté de 50 centimes pour les personnes qui n'auraient pas souscrit avant cette époque. 32 livraisons sont en vente.

Digitized by Google

HERBIER GÉNÉRAL
DE L'AMATEUR,

CONTENANT

LES FIGURES COLORIÉES DES PLANTES NOUVELLES ET RARES DES JARDINS DE L'EUROPE, LEUR DESCRIPTION, LEUR CULTURE

ET DES

MISCELLANÉES BOTANIQUES,

OU

Comptes-rendus des travaux des botanistes français et étrangers,
analyse des ouvrages sur la botanique,
publié en France, en Allemagne, en Angleterre, etc.,

SUITE AUTRES DES

Botanical Magazine et Register,

DE LA LINNÆA, ETC.

OUVRAGE

publié sous les auspices et avec la collaboration

DE MM. AD. BRONGNIARD, ACH. RICHARD, J. DECAISNE, E. SPACH, ETC.,

ET

PAR C. LEMAIRE,

Rédacteur en chef de l'*Horticulteur universel*, ancien professeur de l'Université, membre de la Société royale d'Horticulture de Paris et de plusieurs Sociétés savantes, auteur et collaborateur de divers ouvrages de botanique.

DEUXIÈME SÉRIE. — TOME II.

Chaque livraison se compose de 2 planches, avec texte.
Prix de la livraison, prise au bureau : 1 fr. 75 c.

Digitized by Google

L'HORTICULTEUR UNIVERSEL,

JOURNAL GÉNÉRAL

DES JARDINIERS

ET DES AMATEURS,

PRÉSENTANT L'ANALYSE RAISONNÉE

DES TRAVAUX HORTICOLES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS,

ET CONTENANT

L'histoire, la description, la culture raisonnée et la figure des plantes d'ornement ou d'économie les plus nouvelles et les plus intéressantes, et des plus beaux fruits nouvellement gagnés; des plans, coupes et élévations de serres, de constructions ornementales et d'appareils de chauffage, des plans de jardins, instrumens de jardinage, objets d'ornement, etc.; ouvrage destiné à favoriser et à populariser en France la science de l'horticulture;

PUBLIÉ PAR

MM. CAMUSET, DRAPIEZ, JACQUES, NEUMANN, PÉPIN, POITEAU, ETC.

RÉDIGÉ

PAR C. LEMAIRE,

Membre de la Société royale d'Horticulture.

Ce Journal paraît une fois par mois. Il se compose de 2 feuilles au moins de texte, grand in-8°, et de 4 planches.

Prix de l'Abonnement :

Figures coloriées, pour Paris,	26 fr.	Province,	28 fr.
— noires, —	15	—	17

Digitized by Google

FLORE

DES SERRES ET JARDINS

DE L'ANGLETERRE,

Présentant toutes les plantes récemment introduites en Angleterre, et que font successivement connaître les ouvrages périodiques publiés sous les titres de

BOTANICAL MAGAZINE, BOTANICAL REGISTER ET BRITISH FLOWER GARDEN;

RECUEIL

PUBLIÉ SOUS LA DIRECTION D'UNE SOCIÉTÉ DE BOTANISTES.

La 1re série, terminée avec la fin de 1838, forme 6 vol. grand in-4°. 300 fr.

La 2e série, format grand in-8°, contenant environ 150 plantes coloriées. 60 fr.

THÉORIE

DE

L'HORTICULTURE,

Essais descriptifs,

SELON LES PRINCIPES DE LA PHYSIOLOGIE,

DES PRINCIPALES OPÉRATIONS HORTICOLES,

Par John LINDLEY, Ph. D. J. R. S.

Traduit de l'anglais par **CH. LEMAIRE,**
Rédacteur en chef de l'Horticulteur universel.

Un beau volume in 8°, orné de nombreuses gravures sur bois et sur cuivre, publié en 12 livraisons. Prix de chaque livraison, prise au bureau, 75 c.; par la poste, 1 fr.

Digitized by Google

L'HORTICULTEUR BELGE,

JOURNAL

DES JARDINIERS ET AMATEURS,

OU SONT CONSIGNÉS LES FAITS
CONSTATANT PARTICULIÈREMENT LES PROGRÈS
DE L'HORTICULTURE EN BELGIQUE,

UNE REVUE GÉNÉRALE ET MENSUELLE

de tous les ouvrages nouveaux relatifs à la science
des végétaux et à l'art de la culture;

analyse des publications périodiques anglaises

BOTANICAL MAGAZINE, BOTANICAL REGISTER,
FLOWER GARDEN;

DES NOTICES SUR LES MOYENS DE COMPOSER,
DÉCORER ET EMBELLIR LES JARDINS, ETC.;

Rédigé par une Société

DE BOTANISTES ET D'HORTICULTEURS.

Il reste quelques exemplaires de cette collection, composés de 5 volumes in-8°, qu'on peut se procurer pour le prix de 40 fr. avec planches noires, et de 100 fr. avec planches coloriées.

Digitized by Google

MONOGRAPHIE
DU GENRE CAMELLIA,

ET

TRAITÉ COMPLET SUR SA CULTURE,

SA DESCRIPTION ET SA CLASSIFICATION;

PAR M. L'ABBÉ BERLÈSE.

Deuxième édition,

Revue, corrigée et augmentée de dix-sept articles nouveaux sur la culture du Camellia, et de plus de 200 descriptions de variétés nouvelles.

1 vol. in-8°. — Prix : 5 fr.

FLORE
DES SERRES

ET

JARDINS DE PARIS,

COLLECTION DE PLANTES REMARQUABLES PAR LEUR UTILITÉ, LEUR ÉLÉGANCE, LEUR ÉCLAT ET LEUR NOUVEAUTÉ,

CONSISTANT EN 600 PLANCHES

SOIGNEUSEMENT LITHOGRAPHIÉES ET COLORIÉES,

Accompagnées d'un texte particulier pour chaque plante, exposant son ordre méthodique, ses caractères génériques et spécifiques, ainsi que sa synonymie, son historique, l'époque de sa découverte, celle de son introduction dans nos contrées et dans nos jardins; ses usages, soit dans les arts, sois dans l'économie domestique et la médecine; enfin, les différens modes de culture qui réussissent le mieux dans nos climats pour lui faire parcourir complétement toutes les périodes de la vie végétale, etc.

6 vol. grand in-4°, cartonnés : 720 fr.

Digitized by Google

GLOSSAIRE
DE BOTANIQUE,

OU

ÉTYMOLOGIE DE TOUS LES NOMS DE CLASSES,

GENRES ET ESPÈCES,

MIS EN USAGE DANS CETTE SCIENCE ;

PAR M. LE BARON DE THÉIS.

1 fort vol. in-8 avec planches. — Prix : 8 fr.

TRAITÉ

ÉLÉMENTAIRE

DE BOTANIQUE

ET PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE,

OU

SIMPLES ÉTUDES

SUR LES DIVERS PHÉNOMÈNES QUE PRÉSENTENT
LES PLANTES, APPUYÉES DE PLANCHES
DESSINÉES D'APRÈS NATURE ET GRAVÉES AVEC SOIN,

PAR

ARSÈNE-M. THIÉBAULT DE BERNEAUD.

1 volume in-8° avec atlas de planches.
Colorié : 36 fr. — Noir : 18 fr.

Digitized by Google

Sous presse :

ICONOGRAPHIE
DES CACTÉES,

COLLECTION DES CACTÉES LES PLUS BELLES
ET LES PLUS RARES,

DESSINÉES, D'APRÈS NATURE, PAR **MAUBERT**,
Peintre au Muséum d'histoire naturelle.

AVEC LA DESCRIPTION EXACTE DE CHAQUE ESPÈCE,

ACCOMPAGNÉE

D'observations pratiques sur la culture de ces plantes,

PAR C. LEMAIRE.

Les planches seront gravées sur cuivre et coloriées avec le plus grand soin.

POUR PARAITRE DANS LE COURANT DE MARS :

REVUE DES DAHLIAS

EN 1840.

PAR M. PIROLLE,
Cultivateur-amateur.

1 volume in-18. — Prix : 2 fr. 50 c.

TRAITÉ

D'UNE NOUVELLE MÉTHODE

POUR

LA CULTURE DU MELON

SOUS CLOCHE ET SUR BUTTES,

Par **LOISEL**, Directeur des jardins de M. le marquis de Clermont-Tonnerre à Glisolles.

1 vol. in-18. Prix : 2 fr.

Paris.—Imprimerie de Cosson, rue Saint-Germain-des-Prés, 9.

Digitized by Google

Digitized by Google

Sous presse pour paraître en mai 1841.

TRAITÉ complet de la Culture des GERANIUM (*Pelargonium*), des CALCÉOLARIA, des VERBENA et des CINÉRAIRES, toutes plantes qui peuvent prospérer ensemble dans la même serre; par MM. L. et CHAUVIÈRE. 1 Vol. in-18.

TRAITÉ complet de la Culture des OEILLETS, des ANÉMONES, des RENONCULES, des PRIMEVÈRES, des OREILLES-D'OURS, des PENSÉES; par MM. L. et TRIPET-LEBLANC. — 1 Vol. in-18.

TRAITÉ complet de la Culture des JACINTHES, des TULIPES, des IXIAS, des GLADIOLUS, des ANTHOLYZES, des AMARILLYS, des LYS, et autres plantes bulbeuses que l'on peut cultiver en pleine terre; par MM. L. et TRIPET-LEBLANC. — 1 Vol. in-18.

Digitized by Google